

2-TAGES SEMINAR

## ALLERGOLOGISCHE HERAUSFORDERUNG HÜLSENFRÜCHTE: ALLERGENE STRUKTUREN & WARENKUNDE

Sensibilisierungen gegen Leguminosen verlangen ein Höchstmaß an allergologischem Know-how und Erfahrung. Um effektive Beratungsaussagen gestalten und sichere Ableitungen aus Anamnese und allergologischer Diagnostik treffen zu können, sind biomolekulare Kenntnisse genauso wesentlich wie die Sicherheit in der warenkundlichen Verarbeitung und Verwendung von Hülsenfrüchten.

In diesem Seminar erarbeiten wir daher die Grundlagen der Allergenstrukturen und potentieller Kreuzreaktionen, erkunden aber auch das breite warenkundliche Spektrum der Hülsenfrüchte. Eine Bewertung der möglichen Relevanz von Kreuzreaktionen sowie Stolpersteine durch die LMIVO stehen dabei ebenso im Mittelpunkt der Diskussion, wie die vielfältigen Produkte am Markt und deren Nährstoffprofil. Anhand von Lebensmittelbeispielen üben wir den allergologischen Praxistransfer und schmecken uns durch diese heterogene Lebensmittelgruppe.

2-TAGES SEMINAR, 25.01. + 26.01.2018

**Donnerstag & Freitag : 10:00-18:00 Uhr & 9:00 – 16:00 Uhr**

Veranstaltungsort: Hamburg

Veranstalter: DAAB

### DAS PROGRAMM

#### Hülsenfrüchte: Anspruchsvoll & wertgebend

- **Leguminosen: Wer gehört dazu?**
- **Allergenkomponenten: So vielschichtig wie das Aussehen**
  - o Erdnüsse & Soja
  - o Erbse, Bohnen, Linse... und was noch?
- **LMIVO: Was steht drauf – was ist drin?**
- **Nährstoffprofil: Von wem wie viel?**
  - o Makronährstoffe
  - o Von Lektinen, Purinen und Hämagglutinin
- **Warenkunde: Wer kommt wie daher?**
  - o Reif, TK oder getrocknet?
  - o Ein Blick in die Verarbeitungsvielfalt

**Referentinnen:** Dr. Anja Wassmann-Otto & Dipl.oec.troph. Christiane Schäfer

Orag/ Anmeldung und Zertifikate über den DAAB: [SI@daab.de](mailto:SI@daab.de)

